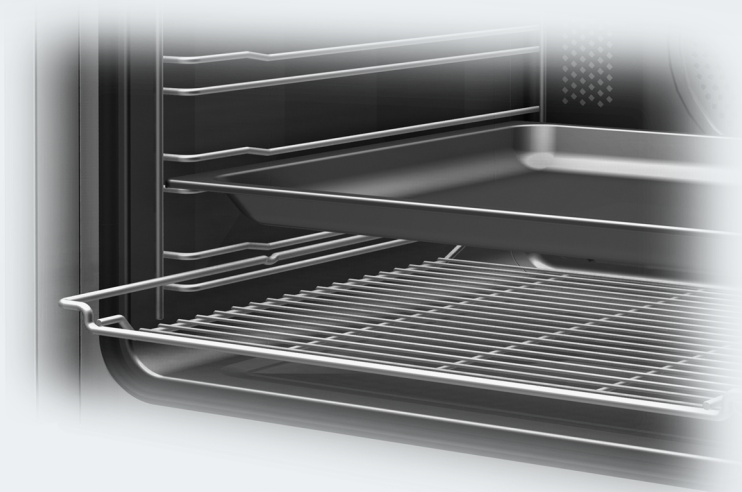


Gebruiks- en montagehandleiding Oven



Deze gebruiksaanwijzing helpt u bij de ingebruikneming en bediening. Gedetailleerde informatie is verkrijgbaar via de QR-code.

Lees voor het opstellen – installeren – de ingebruikneming **beslist** de gebruiks- en montagehandleiding. Dat is veilig voor u en zo voorkomt u schade.

Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	4
Duurzaamheid en milieubescherming	11
Tips om energie te besparen	12
Overzicht	14
Bedieningselementen	15
Aan/Uit-toets	16
Display	16
Sensortoetsen	16
Symbolen	18
Principe van de bediening	19
Menupunt kiezen	19
Instelling in een keuzelijst wijzigen	19
Instelling met een segmentbalkje wijzigen	19
Functie kiezen	19
Cijfers invoeren	20
MobileStart activeren	20
Uitvoering	21
Typeplaatje	21
Bijgeleverd	21
Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires	21
Veiligheidsfuncties	25
PerfectClean-veredelde oppervlakken	25
Ingebruikneming van het apparaat	26
Miele@home	26
Basisinstellingen	27
Oven voor het eerst opwarmen en stoomsysteem doorspoelen	28
Instellingen	30
Overzicht instellingen	30
Menu "Instellingen" oproepen	32
Scan & Connect uitvoeren	32
Hoofd- en submenu's	33
Bediening	34
Eenvoudige bediening	34
Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen	34
Temperatuur wijzigen	34
Bereidingstijden instellen	35
Ingestelde bereidingstijden wijzigen	35
Ingestelde bereidingstijden wissen	35
Bereiding afbreken	36
Ovenruimte voorverwarmen	36
Booster	36
Kookwekker	36

Reiniging en onderhoud	38
Ongeschikte reinigingsmiddelen	38
Normale verontreinigingen verwijderen	39
Hardnekkige verontreinigingen (behalve bij de FlexiClip-geleiders)	39
Hardnekkige verontreinigingen op de FlexiClip-geleiders	39
Ovenruimte.....	39
Deur.....	40
Problemen oplossen	41
Meldingen in het display	41
Onverwacht gedrag	43
Onbevredigend resultaat.....	45
Ongewone geluiden	45
Service	46
Contact bij storingen.....	46
Garantie	46
Gedrukte gebruiksaanwijzing bestellen	46
Installatie	47
Inbouwmaten.....	47
Inbouw in een boven- of onderkast	47
Zijaanzicht.....	48
Aansluitingen en ventilatie	49
Oven inbouwen.....	50
Elektrische aansluiting.....	51
Aanwijzingen voor keuringsinstituten	52
Testgerechten volgens EN 60350-1.....	52
Energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1	53
Productkaart voor huishoudelijke bakovens	53
Technische gegevens	54
Conformiteitsverklaring	54
Auteursrechten en licenties voor de communicatiemodule	54

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Deze oven voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik kan echter persoonlijk letsel of materiële schade tot gevolg hebben.

Lees de gebruiks- en montagehandleiding aandachtig door voordat u de oven in gebruik neemt. Hierin vindt u belangrijke instructies met betrekking tot de inbouw, de veiligheid, het gebruik en het onderhoud. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan het apparaat.

In overeenstemming met de norm IE/ENC 60335-1 adviseert Miele u uitdrukkelijk om het hoofdstuk over de installatie van de oven en de veiligheidsinstructies en waarschuwingen te lezen en op te volgen.

Wanneer de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daarvan het gevolg is.

Bewaar de gebruiks- en montagehandleiding en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar.

Verantwoord gebruik

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).
- Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.
- De oven is uitsluitend bestemd voor het thuis bereiden, bakken, braden, grillen, ontdooien, inmaken en drogen van levensmiddelen. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.
- Personen die omwille van hun fysieke, zintuiglijke of mentale gesteldheid, onervarenheid of gebrek aan kennis niet in staat zijn om de oven veilig te bedienen, mogen deze alleen onder toezicht gebruiken. Deze personen mogen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze deze veilig moeten bedienen. Ze moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- Omwille van speciale eisen (ten aanzien van onder meer de temperatuur, de vochtigheid, de chemische bestendigheid, de slijtvastheid en trillingen) beschikt de oven over een speciale lamp. Deze lamp mag alleen voor dit doel worden gebruikt. De lamp is niet geschikt voor normale verlichtingsdoeleinden.
- Deze oven heeft 1 lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.

Wanneer er kinderen in huis zijn

- ▶ Maak gebruik van de ingebruiknamebeveiliging, zodat kinderen de oven niet onbedoeld kunnen inschakelen.
- ▶ Houd kinderen onder 8 jaar op een afstand van de oven, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf 8 jaar mogen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze de oven veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van de oven bevinden. Laat kinderen nooit met de oven spelen.
- ▶ Verstikkingsgevaar door verpakkingsmateriaal. Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.
- ▶ Gevaar voor letsel door heet oppervlak. De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. De deur, het bedieningspaneel en de openingen voor het uitblazen de warme lucht van de oven worden warm. Zorg ervoor dat kinderen de oven niet aanraken als hij aan staat.
- ▶ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken. De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Tijdens de pyrolyse wordt het apparaat warmer dan tijdens normaal gebruik. Zorg ervoor dat kinderen de oven niet aanraken tijdens de pyrolyse.
- ▶ Letselrisico door de geopende deur. De deur mag met maximaal 15 kg worden belast. Kinderen kunnen zich aan de geopende deur verwonden. Voorkom dat kinderen op de geopende deur gaan staan of zitten of eraan gaan hangen.

Technische veiligheid

- ▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen. Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door een door Miele geautoriseerde vakman/vakvrouw worden uitgevoerd.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Schade aan de oven kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer de oven op zichtbare schade. Gebruik nooit een beschadigde oven.
- ▶ Tijdelijk of doorlopend gebruik van een autonome of niet-netsynchrone energievoorziening (zoals microgrids, back-upsystemen) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorziening voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard. De veiligheidsvoorzieningen van de huisinstallatie en dit Miele product moeten ook werken bij gebruik van een microgrid of een niet-netsynchrone energievoorziening of de veiligheidsvoorzieningen in de energievoorziening moeten door gelijkwaardige voorzieningen worden vervangen.
- ▶ De elektrische veiligheid van de oven is uitsluitend gegarandeerd, als deze wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde moet worden voldaan. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een vakkracht inspecteren.
- ▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje van de oven moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van de oven te voorkomen. Vergelijk deze gegevens voordat u het apparaat aansluit. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Stekkerdozen of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheids garanties. Sluit de oven hiermee niet op het elektriciteitsnet aan.
- ▶ Gebruik de oven alleen wanneer deze is ingebouwd. Alleen dan is veilig gebruik gegarandeerd.
- ▶ Dit apparaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.
- ▶ Kans op letsel door elektrische schok. Wanneer onderdelen die onder spanning staan worden aangeraakt of wanneer elektrische en mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat de oven niet meer goed functioneert.
Open nooit de ommanteling van het apparaat.
- ▶ De garantie vervalt als het apparaat niet wordt gerepareerd door een technicus die door Miele is geautoriseerd.
- ▶ Enkel bij gebruik van originele Miele onderdelen garandeert Miele dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan. Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele onderdelen worden vervangen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Als een oven zonder aansluitkabel wordt geleverd, moet een speciale aansluitkabel door een door Miele geautoriseerde vakman/vakvrouw worden geïnstalleerd.
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een door Miele geautoriseerde vakman/vakvrouw door een speciale aansluitkabel worden vervangen.
- ▶ Tijdens installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet de oven van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn, bijv. als de ovenverlichting defect is. Ga daarvoor als volgt te werk:
 - Schakel de zekeringen van de elektrische installatie uit of
 - draai de zekeringen van de elektrische installatie er helemaal uit of
 - trek de stekker (indien aanwezig) uit het stopcontact. Trek daarbij niet aan de aansluitkabel, maar aan de stekker.
- ▶ Voor een correcte werking van de oven moet voldoende koellucht worden aangevoerd. De aanvoer van koellucht mag niet worden belemmerd (bijvoorbeeld door inbouw van warmtewerende lijsten in de keukenkast). Andere warmtebronnen (zoals een open haard) mogen de benodigde koellucht niet te veel verwarmen.
- ▶ Als de oven achter een meubelfront (bijv. een deur) ingebouwd is, sluit dit dan nooit wanneer u de oven gebruikt. Achter een gesloten front hopen warmte en vocht zich op. Daardoor kunnen de oven, de ombouwkast en de vloer beschadigd raken. Sluit het meubelfront pas als de oven volledig is afgekoeld.

Veilig gebruik

- ▶ Gevaar voor letsel door heet oppervlak. De oven wordt bij gebruik heet. U kunt zich verbranden aan de verwarmingselementen, de ovenwanden, het gerecht en de accessoires. Draag altijd ovenwanten als u gerechten in de oven zet of eruit haalt, of als u in de oven bezig bent.
- ▶ Laat de deur van het apparaat dicht als de voedingsmiddelen in de ovenruimte rook ontwikkelen. Eventuele vlammen worden zo gedoofd. Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Open de deur pas als de rook is weggetrokken.
- ▶ Voorwerpen in de buurt van de ingeschakelde oven kunnen door de hoge temperaturen vlam vatten. Gebruik de oven nooit om er een ruimte mee te verwarmen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Houd de oven goed in de gaten wanneer u met olie en/of vetten werkt. Blus een brand met olie of vet nooit met water. Schakel de oven uit en verstik de vlammen door de deur gesloten te houden.
- ▶ Bij te lange grilltijden drogen de levensmiddelen uit. De levensmiddelen kunnen zelfs ontbranden. Houd u aan de aanbevolen bereidingstijden.
- ▶ Sommige levensmiddelen drogen snel uit en kunnen vlam vatten door de hoge grilltemperaturen.
Gebruik nooit grillfuncties voor het afbakken van broodjes of brood en voor het drogen van bloemen of kruiden. Gebruik de functies Hete-lucht plus  of Boven-/Onderwarmte .
- ▶ Als u bij de bereiding van levensmiddelen alcoholhoudende dranken gebruikt, moet u er rekening mee houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt. Deze damp kan ontbranden bij de hete verwarmingselementen.
- ▶ Als u de restwarmte voor het warmhouden van gerechten wilt gebruiken, kan door hoge luchtvochtigheid en condenswater corrosie in de oven ontstaan. Ook het bedieningspaneel, het werkblad en de omwouwkast kunnen beschadigd raken. Schakel de oven in geen geval uit, maar stel de laagste temperatuur van de gekozen functie in. De ventilator blijft dan automatisch ingeschakeld.
- ▶ Gerechten die in de ovenruimte worden warmgehouden of bewaard, kunnen uitdrogen. Het vrijkomende vocht kan in de magnetron corrosie veroorzaken. Dek de gerechten bij het verwarmen af.
- ▶ Door de warmteophoping kan het email van de bodem van de oven barsten of loslaten.
Leg nooit aluminiumfolie of bakpapier op de bodem van de ovenruimte. Als u de bodem van de oven wilt gebruiken voor een bereiding of om serviesgoed te verwarmen, gebruik dan uitsluitend de functies Hete-lucht plus  of Eco-hetelucht  zonder de functie Booster.
- ▶ De bodem van de ovenruimte kan door het verschuiven van voorwerpen beschadigd raken. Als u pannen of ander kookgerei op de bodem van de ovenruimte zet, schuif deze voorwerpen dan niet over de bodem heen en weer.
- ▶ Kans op letsel door waterdamp. Wanneer een koude vloeistof op een heet oppervlak wordt gegoten, ontstaat damp die verbrandingen kan veroorzaken. Daarnaast kunnen hete oppervlakken door het plotselinge temperatuurverschil beschadigd raken. Giet nooit koude vloeistoffen rechtstreeks op hete oppervlakken.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

► Kans op letsel door waterdamp. Bij bereidingen met vochttoevoer en tijdens de restwaterverdamping ontstaat stoom die ernstige verbrandingen kan veroorzaken. Open de deur nooit tijdens de restwaterverdamping of tijdens een stoominjectie.

► Het is belangrijk dat de temperatuur in het voedsel gelijkmatig wordt verdeeld en hoog genoeg is. Roer het gerecht regelmatig door of draai het om zodat het gelijkmatig verwarmd wordt.

► Kunststof servies dat niet hittebestendig is, smelt bij hoge temperaturen, kan de oven beschadigen en vlam vatten.

Gebruik alleen hittebestendig kunststof serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de oven. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

► In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat tijdens het inmaken of verwarmen overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten. Conservenblikken mogen niet worden ingemaakt of opgewarmd.

► Letselrisico door de geopende deur. U kunt zich aan de open deur verwonden of erover struikelen. Laat de deur daarom niet onnodig open staan.

► De deur mag met maximaal 15 kg worden belast. Ga nooit op de geopende deur staan of zitten. Plaats er ook geen zware voorwerpen op. Let erop dat u niets inklemt tussen de deur en de ovenruimte. De oven kan beschadigd raken.

Voor roestvrijstalen oppervlakken geldt:

► De coating van het roestvrije staal wordt door kleefmiddelen aangetast en kan dan zijn beschermende werking tegen verontreinigingen verliezen. Plak geen notitieblaadjes, plakband of andere kleefmiddelen op de roestvrijstalen delen.

► Magneten kunnen krassen veroorzaken. Gebruik het roestvrijstalen oppervlak niet als magneetbord.

Reiniging en onderhoud

► Kans op letsel door elektrische schok. De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Grove verontreinigingen kunnen een sterke rookontwikkeling tot gevolg hebben. Verwijder alle grove verontreinigingen uit de ovenruimte, voordat u de pyrolyse start.
 - ▶ Kans op letsel door schadelijke dampen. Bij de pyrolyse kunnen dampen vrijkomen die kunnen leiden tot irritatie van de slijmvliezen. Blijf tijdens de pyrolyse niet gedurende langere tijd in de keuken en voorkom dat kinderen en huisdieren de keuken betreden. Zorg tijdens de pyrolyse voor een goede ventilatie van de keuken. U voorkomt zo dat de geurtjes in andere vertrekken te ruiken zijn.
 - ▶ De geleiderails kunnen worden verwijderd. Plaats de geleiderails weer correct terug.
 - ▶ Door krassen kan het glas van de deur beschadigd raken. Gebruik voor de reiniging van de glasplaat dan ook geen schuurmiddelen, harde sponzen, harde borstels of metalen schrapers.
 - ▶ Op plaatsen waar het warm en vochtig is, is er meer kans op ongedierte (bijvoorbeeld kakkerlakken). Houd de oven en de omgeving er omheen altijd schoon.
- Schade ten gevolge van ongedierte valt niet onder de garantie.

Accessoires

- ▶ Gebruik uitsluitend originele Miele onderdelen. Als andere onderdelen worden aan- of ingebouwd, vervalt de aansprakelijkheid van Miele op basis van de garantie en/of de productaansprakelijkheid.
- ▶ Miele geeft u na afloop van de serieproductie van de oven een leveringsgarantie van maximaal 15 jaar en minimaal 10 jaar voor essentiële onderdelen.
- ▶ De Miele braadsledes HUB 5000/HUB 5001 (indien u deze hebt) mogen niet op niveau 1 worden geplaatst. De bodem van de ovenruimte raakt anders beschadigd. Door de beperkte afstand hoopt de warmte zich op en kan het email van de bodem van de ovenruimte barsten of loslaten. Plaats de braadsledes ook niet op de bovenste spijl van niveau 1, omdat de uittrekbeveiliging dan niet werkt. Gebruik in het algemeen niveau 2.
- ▶ Door de hoge temperaturen die tijdens de pyrolyse ontstaan, kunnen de accessoires beschadigd raken. Haal alle accessoires uit de ovenruimte, voordat u de pyrolyse start. Dit geldt ook voor de geleiderails en andere bijbestelde accessoires.

Afdanken van de verpakking

De verpakking zorgt ervoor dat u het apparaat gemakkelijk kunt hanteren en beschermt het apparaat tegen transport-schade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en is in het algemeen recyclebaar.

Door hergebruik van verpakkingsmateriaal wordt er op grondstoffen bespaard. Gebruik materiaalspecifieke inzamelings- en retouropties voor recyclebaar materiaal. Uw Miele vakhandelaar neemt de transportverpakking terug.

Afdanken van het apparaat

Elektrische en elektronische apparaten bevatten meestal waardevolle materialen. Ze bevatten ook stoffen, mengsels en onderdelen die nodig zijn geweest om de apparaten goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw af te danken apparaat bij het gewone huisvuil afvoert of er niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Voer het af te danken apparaat daarom nooit via het gewone huisvuil af.



Lever het apparaat in bij een gratis, gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparaten, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het af te danken apparaat. U bent wettelijk verplicht om niet compleet ingebouwde gebruikte batterijen en accu's alsmede lampen die onbeschadigd kunnen worden verwijderd, te verwijderen. Breng deze naar een geschikte inzamellocatie, waar u ze gratis kunt inleveren. Het af te danken apparaat moet totdat u het wegbrengt buiten het bereik van kinderen worden bewaard.

Tips om energie te besparen

Bereidingsprocessen

- Gebruik waar mogelijk automatische programma's voor het bereiden van uw gerechten.
- Haal alle accessoires uit de oven die u niet nodig hebt voor de bereiding.
- Kies in het algemeen de laagste temperatuur uit het recept of de bereidingstabel en controleer het product na de kortste tijd.
- Verwarm de oven alleen voor als dat in het recept of de bereidingstabel staat.
- Open de deur niet onnodig tijdens een bereiding.
- Gebruik bij voorkeur matte, donkere bakvormen en ovenschalen van niet-reflecterende materialen (geëmailleerd staal, hittebestendig glas, gegoten aluminium). Blanke materialen zoals roestvrij staal of aluminium reflecteren de warmte, zodat deze het gerecht slechter bereikt. Bedek de bodem van de ovenruimte of het rooster ook nooit met warmtereflecterend aluminiumfolie.
- Controleer de bereidingstijd om energievervalsing bij het bereiden van gerechten te voorkomen. Stel indien mogelijk een bereidingstijd in of gebruik een bratometer.
- Voor tal van gerechten kunt u de functie Hetelucht plus  gebruiken. U kunt daarbij met lagere temperaturen werken dan bij Boven-/Onderwarmte , omdat de warmte meteen over de ovenruimte wordt verdeeld. Bovendien kunt u meerdere niveaus tegelijk gebruiken.

- Eco-hotelucht  is een innovatieve functie die geschikt is voor kleine hoeveelheden, zoals diepvriespizza, afbakbroodjes of uitsteekkoekjes (zandkoekjes), maar ook voor vleesgerechten en braadvlees. U bespaart energie tijdens de bereiding en maakt optimaal gebruik van de warmte. Bij bereidingen op één niveau bespaart u tot 30% energie terwijl het bereidingsresultaat vergelijkbaar is. Open de deur niet tijdens een bereiding.
- Gebruik voor grillgerechten de functie Circulatiegrill . U grilt dan met lagere temperaturen dan bij andere grillfuncties op maximale temperatuur.
- Bereid zo mogelijk altijd meerdere gerechten gelijktijdig. Plaats deze naast elkaar of op meerdere niveaus.
- Bereid gerechten die u niet gelijktijdig kunt bereiden zo mogelijk direct na elkaar, zodat u de al aanwezige warmte gebruikt.

Restwarmtebenutting

- Bij bereiding met temperaturen boven 140 °C en bereidingstijden van meer dan 30 minuten kunt u de temperatuur ca. 5 minuten voor het einde van de bereiding tot de minimaal instelbare temperatuur verlagen. De beschikbare restwarmte is voldoende om de gerechten op het einde te garen. Schakel de oven echter in geen geval uit (zie hoofdstuk "Veiligheidsinstructies en waarschuwingen").
- De pyrolyse kan u het best onmiddellijk na een bereiding starten. De in de oven aanwezige restwarmte verlaagt het energieverbruik.

Instellingen aanpassen

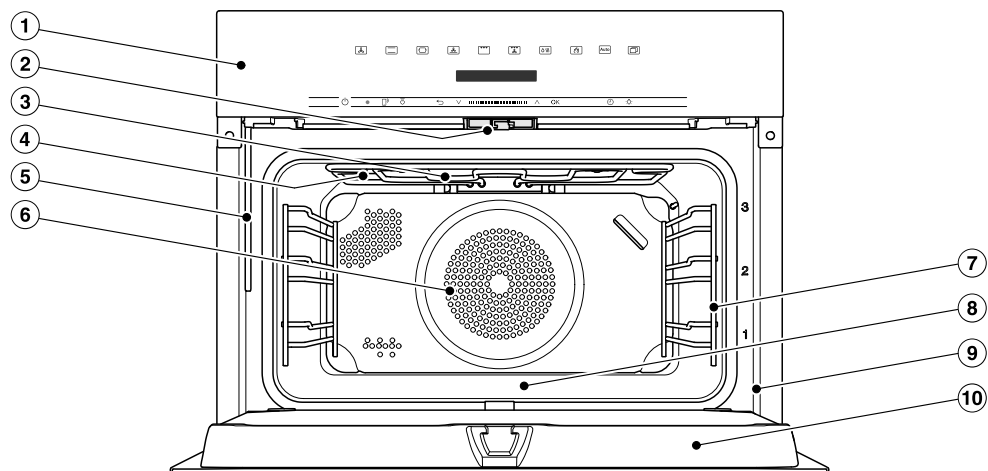
- Kies voor de bedieningselementen de instelling Display | QuickTouch | Uit om het energieverbruik te verlagen.
- Kies voor de ovenverlichting de instelling Verlichting | Uit of 15 seconden "Aan". U kunt de ovenverlichting op elk gewenst moment weer inschakelen met de sensortoets .

Energiebesparende functie

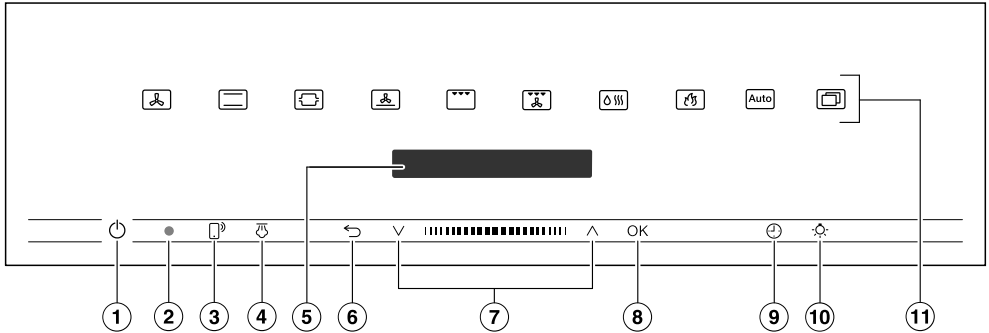
De oven schakelt om energie te sparen automatisch uit als geen gerecht wordt bereid en de oven niet wordt bediend. De tijd wordt weergegeven of het display wordt donker (zie hoofdstuk "Instellingen").

Overzicht

Oven



- ① Bedieningselementen
- ② Deurvergrendeling
- ③ Bovenwarmte-/grillelement
- ④ Openingen voor de stoomtoevoer
- ⑤ Vulbuis voor het stoomsysteem
- ⑥ Aanzuigopening voor de ventilator met erachter het ringvormige verwarmings-element
- ⑦ Geleiderails met 3 niveaus
- ⑧ Bodem ovenruimte met eronder het verwarmingselement voor "Onderwarmte"
- ⑨ Frontlijst met typeplaatje
- ⑩ Deur



- ① Aan/Uit-toets ⏻, verzonken
Met deze toets kunt u de oven in- en uitschakelen
- ② Optische interface
(alleen voor Miele Service)
- ③ Sensortoets 📱
Voor het aansturen van uw oven via uw mobiele apparaat
- ④ Sensortoets 🌀
Voor het activeren van stoominjecties
- ⑤ Display
Voor de weergave van de dagtijd en van informatie voor de bediening
- ⑥ Sensortoets ↶
Voor stapsgewijs terugspringen in het menu en het afbreken van een bereiding
- ⑦ Navigatiegedeelte met pijltoetsen ^ en v
Voor het “bladeren” in de keuzelijsten en het wijzigen van waarden
- ⑧ Sensortoets OK
Voor het oproepen van functies en het opslaan van instellingen
- ⑨ Sensortoets ⌚
Voor het instellen van een kookwekker, een bereidingstijd of een start- of eindtijd voor de bereiding
- ⑩ Sensortoets ☀️
Voor het in- en uitschakelen van de verlichting
- ⑪ Sensortoetsen
Voor het kiezen van functies, automatische programma's en instellingen

Bedieningselementen

Aan/Uit-toets

De Aan/Uit-toets  is verzonken en reageert op aanraking van uw vinger.

Met deze toets schakelt u de oven in en uit.

Display

In het display wordt de tijd weergegeven en kunt u informatie aflezen over de functies, temperaturen, bereidingstijden, automatische programma's en instellingen.

Na het inschakelen van de oven met de Aan/Uit-toets  verschijnt het hoofdmenu met het verzoek Ovenfunctie kiezen.

Sensortoetsen

De sensortoetsen reageren op een lichte aanraking van uw vingers. Elke aanraking wordt door een toetssignaal bevestigd. Dit toetssignaal kunt u via

Meer  | Instellingen | Volume | Toetssignaal uitschakelen.

Als u wilt dat de sensortoetsen ook bij uitgeschakelde oven reageren, kiest u de instelling Display | QuickTouch | Aan.

Sensortoetsen boven het display

U vindt meer informatie over de functies en verdere functies in de hoofdstukken “Hoofd- en submenu's”, “Instellingen”, “Automat. programma's” en “Overige toepassingen”.

Tip:  Gedetailleerde informatie is beschikbaar via de QR-code op de voorpagina.

Sensortoetsen onder het display

Sensortoets	Functie
	Als u de oven wilt bedienen via uw mobiele apparaat, heeft u het systeem Miele@home nodig en dient u de instelling Afstandsbediening in te schakelen en deze sensortoets aan te raken. Daarna licht deze sensortoets op en is de functie MobileStart beschikbaar. Zolang deze sensortoets opgelicht blijft, kunt u uw oven via uw mobiele apparaat aansturen (zie hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Miele@home").
	Als u bij de functie Professional  handmatige stoominjecties hebt gekozen, dan activeert u de stoominjecties met deze sensortoets. Zodra u een stoominjectie kunt activeren, brandt deze sensortoets oranje. Gelijk met de uitgevoerde stoominjectie verschijnt in het display .
	Afhankelijk van het menu waarin u zich bevindt, gaat u met deze toets naar het hogere menu of gaat u terug naar het hoofdmenu. Met deze sensortoets kunt u een lopende bereiding afbreken.
  	In het navigatiegedeelte bladert u met de pijltoetsen of met het gedeelte daartussen in de keuzelijsten naar boven en naar beneden. Het menupunt dat u wilt kiezen, verschijnt in het display. Met behulp van de pijltoetsen of het gedeelte daartussen kunt u de waarden en instellingen wijzigen.

Bedieningselementen

Sensortoets	Functie
OK	Zodra een waarde, aanwijzing of instelling verschijnt die u kunt bevestigen, gaat de sensortoets <i>OK</i> oranje branden. Met behulp van deze sensortoets kunt u functies oproepen zoals de kookwekker, gewijzigde waardes of instellingen opslaan of instructies bevestigen.
	Als er geen bereiding actief is, kunt u met deze sensortoets op elk moment een kookwekker instellen (bijv. om eieren te koken). Tijdens een bereiding kunt u een kookwekker, een bereidingstijd of een start- of eindtijd voor de bereiding instellen.
	U kunt met deze sensortoets de ovenverlichting in- en uitschakelen. Afhankelijk van de gekozen instelling dooft de verlichting bij een bereiding na 15 seconden of blijft deze continu aan of uit.

Symbolen

In het display kunnen ook de volgende symbolen verschijnen:

Symbool	Betekenis
	Dit symbool geeft aan dat er extra informatie is of dat er aanwijzingen zijn voor de bediening. Bevestig dergelijke informatievensters met <i>OK</i> .
	Timer
	Het vinkje geeft de actuele instelling aan.
	Bepaalde instellingen, zoals de lichtsterkte van het display en het volume van de geluidssignalen, stelt u in met behulp van een balkje.
	De ingebruiknamebeveiliging voorkomt dat de oven onbedoeld wordt ingeschakeld.

U bedient de oven via het navigatiegedeelte met de pijltoetsen $\wedge$ en $\vee$ en met het gedeelte daartussen $||||$.

Zodra een waarde, opmerking of instelling verschijnt die u kunt bevestigen, gaat de sensortoets *OK* oranje branden.

Menupunt kiezen

- Raak de pijltoets $\wedge$ of $\vee$ aan of swipe in het gedeelte $||||$ naar links of rechts tot het gewenste menupunt verschijnt.

Tip: Als u een pijltoets ingedrukt houdt, loopt de keuzelijst automatisch verder tot u de pijltoets weer loslaat.

- Bevestig uw keuze met *OK*.

Instelling in een keuzelijst wijzigen

De huidige instelling wordt met een vinkje $\checkmark$ aangegeven.

- Raak de pijltoets $\wedge$ of $\vee$ aan of swipe in het gedeelte $||||$ naar links of rechts tot de gewenste waarde of instelling verschijnt.
- Bevestig met *OK*.

De instelling wordt opgeslagen. U komt terug in het hogere menu.

Instelling met een segmentbalkje wijzigen

Sommige instellingen worden weergegeven door middel van een segmentbalkje $■■■■□$. Als alle segmenten gevuld zijn, is de maximale waarde ingesteld.

Als er geen of slechts één segment gevuld is, is de minimale waarde ingesteld of is de instelling uitgeschakeld (bijv. bij de geluidssterkte).

- Raak de pijltoets $\wedge$ of $\vee$ aan of swipe in het veld $||||$ naar links of rechts tot de gewenste instelling verschijnt.

- Bevestig uw keuze met *OK*.

De instelling wordt opgeslagen. U komt terug in het hogere menu.

Functie kiezen

De sensortoetsen voor functies (bijv. Meer ) bevinden zich boven het display (zie de hoofdstukken “Bediening” en “Instellingen”).

- Raak de sensortoets van de gewenste functie aan.

De sensortoets op het bedieningspaneel licht oranje op.

- Bij functies: stel de juiste waarden in zoals bijv. de temperatuur.
- Onder Meer : blader in de keuzemenu's totdat het gewenste menupunt verschijnt.
- Bevestig met *OK*.

Een andere functie kiezen

U kunt de functie tijdens een bereiding wijzigen.

De sensortoets van het gekozen programma licht oranje op.

- Raak de sensortoets van de nieuwe functie aan.

In het display verschijnen de gewijzigde functie en de bijbehorende voorgesprogeprogrammeerde waarden.

De sensortoets van het gewijzigde programma licht oranje op.

Blader in de keuzelijsten onder Meer , totdat het gewenste menupunt verschijnt.

Principe van de bediening

Cijfers invoeren

De gemarkeerde cijfers kunnen gewijzigd worden.

- Raak de pijltoets $\wedge$ of $\vee$ aan of swipe in het veld **|||||** naar links of rechts tot het gewenste cijfer gemarkeerd is.

Tip: Als u de pijltoets ingedrukt houdt, lopen de waarden automatisch verder tot u de pijltoets weer loslaat.

- Bevestig met *OK*.

Het gewijzigde cijfer wordt opgeslagen. U komt terug in het hogere menu.

MobileStart activeren

- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

De sensortoets  brandt. Met de Miele-app kunt u de oven op afstand bedienen.

De rechtstreekse bediening van de oven heeft voorrang op de afstandsbediening via de app.

Zolang de sensortoets  brandt, kunt u MobileStart gebruiken.

De in deze gebruiks- en montagehandleiding beschreven modellen vindt u op de achterzijde.

Typeplaatje

Het typeplaatje bevindt zich achter de deur, op het frontgedeelte.

Hier vindt u de type-aanduiding, het serienummer en de aansluitgegevens (spanning/frequentie/maximale aansluitwaarde).

Zorg dat u deze informatie bij de hand hebt als u vragen of problemen hebt. Miele kan u dan gericht verder helpen.

Bijgeleverd

- De gebruiks- en montagehandleiding van de oven
- Kookboek met recepten voor de automatische programma's en functies
- Schroeven voor de bevestiging van de oven in de keukenkast
- Ontkalkingstabletten en een kunststof slang met zuignap om het stoomsysteem te ontkalken
- Diverse accessoires

Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires

De uitvoering hangt af van het model. Standaard is uw oven uitgerust met geleiderails, een universele bakplaat en een draagrooster (=rooster). Afhankelijk van het model kan uw oven ook gedeeltelijk van de hierna genoemde accessoires zijn voorzien.

Alle genoemde accessoires, reinigings- en onderhoudsmiddelen zijn op het Miele apparaat afgestemd.

De producten zijn verkrijgbaar via de Miele webshop, bij de Miele vakhandelaar of bij Miele.

Vermeld bij uw bestelling altijd de type-aanduiding van uw apparaat en de aanduiding van de gewenste accessoires.

Geleiderails

In de ovenruimte bevinden zich rechts en links de geleiderails met de niveaus  voor het inschuiven van de accessoires.

De aanduiding van de niveaus vindt u op het frontgedeelte van de ovenruimte.

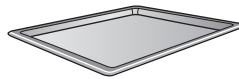
Elk niveau bestaat uit 2 spijlen (rechts en links).

De accessoires (bijvoorbeeld het rooster) worden tussen de spijlen ingeschoven.

U kunt de geleiderails verwijderen (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", paragraaf "Geleiderails met FlexiClip-geleiders uitbouwen").

Bakplaat, universele bakplaat en rooster met uittrekbeveiliging

Bakplaat HBB 71:



Universele bakplaat HUBB 71:



Rooster HBBR 71:



Schuif deze onderdelen altijd tussen de spijlen van een niveau in de oven.

Schuif het rooster altijd met het opzetgedeelte naar beneden in de oven.

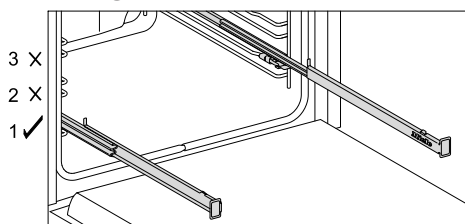
Uitvoering

Aan de korte kanten van deze onderdelen bevindt zich in het midden de uittrekbeveiliging. De beveiliging voorkomt dat u de onderdelen helemaal uit de geleiderails trekt, terwijl u ze slechts gedeeltelijk wilde uittrekken.



Als u het rooster op de universele bakplaat legt, schuift u de bakplaat tussen de spijlen van een niveau. Het rooster komt er dan automatisch boven.

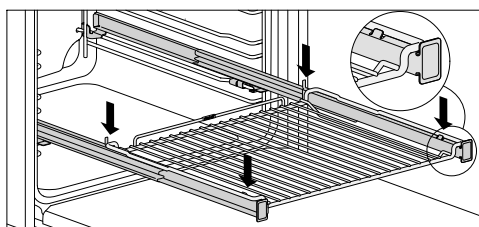
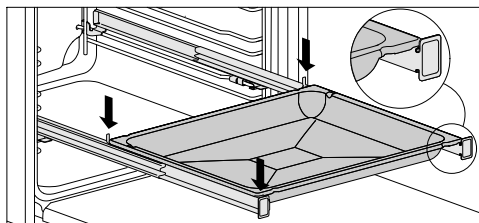
FlexiClip-geleiders HFC 70-C



De FlexiClip-geleiders kunnen alleen op niveau 1 worden geplaatst.

U kunt de FlexiClip-geleiders helemaal uit de ovenruimte trekken, waardoor u optimaal zicht heeft op de gerechten.

Schuif de FlexiClip-geleiders helemaal naar binnen, voordat u de accessoires erop plaatst.



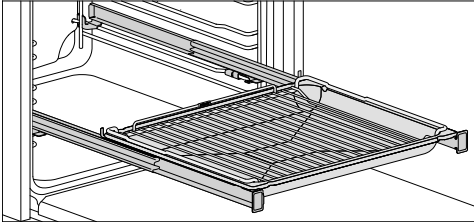
Om te voorkomen dat de accessoires onbedoeld wegglijden, moet u het volgende in acht nemen:

- De accessoires moeten zich altijd tussen de opstaande lipjes aan de voor- en achterkant van de geleiders bevinden.
- Het rooster moet altijd met het plateau naar beneden op de FlexiClip-geleiders worden geplaatst.

De FlexiClip-geleiders mogen met maximaal 15 kg worden belast.

Omdat u de FlexiClip-geleiders op de bovenste spijl van een niveau plaatst, neemt de afstand tot het niveau erboven af. Een te kleine afstand kan het bereidingsresultaat beïnvloeden.

U kunt de universele bakplaat met daarop liggend bak- en braadrooster op de FlexiClip-geleiders plaatsen.



- Plaats de universele bakplaat met het bak- en braadrooster erop op de FlexiClip-geleiders. Het bak- en braadrooster glijdt bij het inschuiven automatisch tussen de spijlen van het niveau boven de FlexiClip-geleiders.
- Houd bij het inschuiven van andere accessoires aan de bovenkant een afstand aan van minimaal een niveau ten opzichte van de FlexiClip-geleiders.

FlexiClip-geleiders inbouwen

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

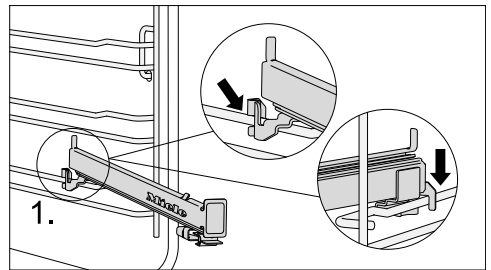
De oven wordt heet tijdens het gebruik. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.

Laat de ovenruimte, verwarmingselementen en accessoires eerst afkoelen voordat u de FlexiClip-geleiders plaatst of verwijderd.

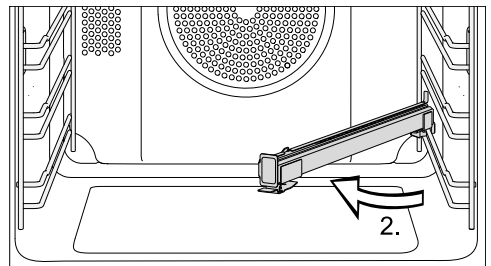
Een niveau bestaat links en rechts uit twee spijlen. De FlexiClip-geleiders moeten telkens op de bovenste spijlen van een niveau worden aangebracht.

Bouw de uitschuifbare FlexiClip-geleider met het Miele opschrift rechts in.

Trek de FlexiClip-geleiders **niet** uit tijdens het plaatsen of verwijderen.

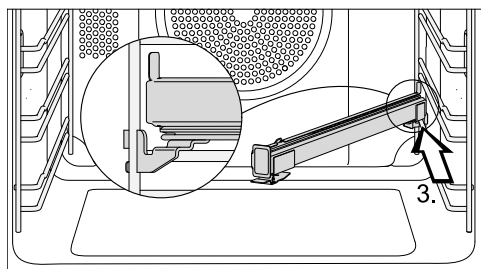


- Haak de FlexiClip-geleider aan de voorkant van de bovenste spijl van een niveau (1).

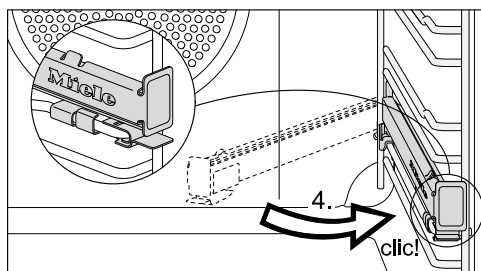


- Zwenk de FlexiClip-geleider naar het midden van de ovenruimte (2).

Uitvoering



- Schuif de FlexiClip-geleider langs de bovenste spijl schuin naar achteren, tot aan de aanslag (3).



- Zwenk de FlexiClip-geleider terug en klik deze op de bovenste spijl vast. U moet daarbij een duidelijke klik horen (4).

Indien de uitschuifbare FlexiClip-geleiders blokkeren nadat ze geplaatst zijn, moet u ze een keer krachtig uittrekken.

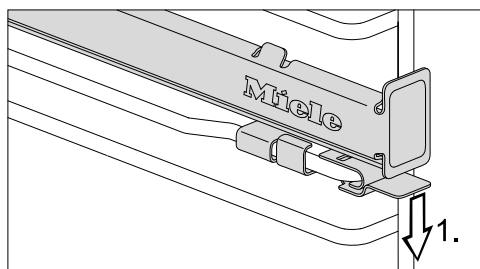
FlexiClip-geleiders verwijderen

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

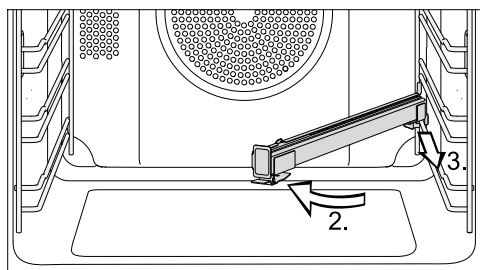
De oven wordt heet tijdens het gebruik. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.

Laat de ovenruimte, verwarmingselementen en accessoires eerst afkoelen voordat u de FlexiClip-geleiders plaatst of verwijdt.

- Schuif de FlexiClip-geleider helemaal naar binnen.



- Druk het lipje van de FlexiClip-geleider naar beneden (1).



- Zwenk de FlexiClip-geleider naar het midden van de ovenruimte (2) en trek de geleider langs de bovenste spijl naar voren (3).
- Haal de FlexiClip-geleider van de spijl en verwijder de geleider.

Veiligheidsfuncties

Tip:  Gedetailleerde informatie is beschikbaar via de QR-code op de voorpagina.

- **Ingebruiknamebeveiliging** 
(zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Veiligheid”)
- **Toetsvergrendeling**
(zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Veiligheid”)
- **Ventilator**
(zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Naloop ventilator”)
- **Veiligheidsuitschakeling**
De veiligheidsuitschakeling wordt automatisch geactiveerd wanneer de oven langer dan gebruikelijk is ingeschakeld. Hoe lang die tijd is, is afhankelijk van de gekozen functie.
- **Geventileerde deur**
De deur is uit glasplaten opgebouwd die deels voorzien zijn van een warmtereflecterende coating. Als de oven in gebruik is, wordt extra lucht door de deur geleid, zodat de buitenste glasplaat koel blijft.
U kunt de deur voor reinigingsdoeleinden verwijderen en verder uit elkaar halen (zie “Reiniging en onderhoud”).
- **Deurvergrendeling** voor de pyrolyse
Aan het begin van de pyrolyse wordt de deur uit veiligheidsoverwegingen vergrendeld. De vergrendeling wordt pas weer opgeheven als na de pyrolyse de temperatuur in de ovenruimte onder 280 °C is gezakt.

PerfectClean-veredelde oppervlakken

PerfectClean-veredelde oppervlakken hebben zeer goede anti-aanbakeigenschappen en zijn heel eenvoudig te reinigen.

Bereide gerechten laten gemakkelijk los. Verontreinigingen na het bakken of braden kunt u eenvoudig verwijderen.

Op PerfectClean kunt u uw gerechten in stukken snijden en verdelen.

Gebruik geen keramische messen op PerfectClean-veredelde oppervlakken, omdat deze krassen kunnen veroorzaken.

PerfectClean-veredelde oppervlakken zijn wat de reiniging betreft vergelijkbaar met glas.

Volg de aanwijzingen in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, zodat de voordelen van de anti-aanbaklaag en de eenvoudige reiniging behouden blijven.

PerfectClean-veredelde oppervlakken:

- Geleiderails
- Rooster
- Universele bakplaat
- Bakplaat
- Grill- en bakplaat
- Gourmet bak- en AirFry-plaat met gaatjes
- Ronde bak- en AirFry-vorm met gaatjes
- Ronde bakvorm

Ingebruikneming van het apparaat

Miele@home

Uw oven heeft een geïntegreerde WiFi-module.

Om Miele@home te kunnen gebruiken, hebt u het volgende nodig:

- een WiFi-netwerk
- de Miele-app
- een Miele-gebruikersaccount. Het gebruikersaccount kunt u aanmaken via de Miele-app.

De Miele-app helpt u bij de verbinding tussen de oven en uw eigen WiFi-netwerk.

Nadat u de oven in uw WiFi-netwerk hebt opgenomen, kunt u met de app bijvoorbeeld de volgende handelingen uitvoeren:

- Informatie over de status van uw oven opvragen
- Aanwijzingen aangaande lopende bereidingsprocessen van uw oven opvragen
- Lopende bereidingsprocessen beëindigen

Door de oven in uw WiFi-netwerk op te nemen, wordt het energieverbruik hoger, ook als de oven is uitgeschakeld.

Het signaal van uw WiFi-netwerk moet voldoende sterk zijn op de locatie van uw oven.

Beschikbaarheid wifi-verbinding

De wifi-verbinding deelt een frequentiebereik met andere apparaten (zoals magnetrons, op afstand bestuurbare speelgoed). Hierdoor kunnen tijdelijke of volledige storingen in de verbinding optreden. Een constante beschikbaarheid van de aangeboden functies kan daarom niet worden gegarandeerd.

Beschikbaarheid van Miele@home

Het gebruik van de Miele app is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Miele@home-services in uw land.

De service Miele@home is niet in elk land beschikbaar.

Informatie over de beschikbaarheid vindt u op de website www.miele.com.

Miele app

De Miele app kunt u gratis downloaden uit de Apple App Store® of de Google Play Store™.



Basisinstellingen

Volgende instellingen moeten gebeuren voor eerste gebruik. U kunt deze instellingen op een later tijdstip weer wijzigen (zie hoofdstuk “Instellingen”).



Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De oven wordt bij gebruik heet.

Gebruik de oven alleen wanneer deze is ingebouwd. Alleen dan is veilig gebruik gegarandeerd.

Als het apparaat op de netspanning wordt aangesloten, wordt het automatisch ingeschakeld.

Taal instellen

- Kies de gewenste taal.

Als u per ongeluk een taal hebt gekozen die u niet beheerst, volg dan de aanwijzingen in het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Taal 🗣️”.

Standplaats instellen

- Kies de gewenste standplaats.

Miele@home installeren

In het display verschijnt “Miele@home” installeren.

- Als u Miele@home onmiddellijk wilt installeren, bevestigt u met **OK**.
- Als u dit later wilt installeren, kiest u **Overslaan** en bevestigt u met **OK**. Informatie om dit op een later tijdstip te installeren vindt u in het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Miele@home”.
- Kies de gewenste verbindingsmethode als u Miele@home onmiddellijk wilt installeren.

Het display en de Miele app leiden u door de verdere stappen.

Tijd instellen

- Stel de dagtijd in uren en minuten in.
- Bevestig met **OK**.

Eerste ingebruikneming afsluiten

- Volg eventuele verdere aanwijzingen in het display.

Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Ingebruikneming van het apparaat

Oven voor het eerst opwarmen en stoomsysteem doorspoelen

Als u de oven voor het eerst opwarmt, kunnen er onaangename geurtjes ontstaan. Als u de lege oven gedurende minimaal één uur verhit, verdwijnen deze geurtjes snel. Het is ook nuttig om het stoomsysteem door te spoelen.

Zorg daarbij voor een goede ventilatie van de keuken.

U voorkomt zo dat de geurtjes in andere vertrekken te ruiken zijn.

- Verwijder eventueel aanwezige stickers en beschermfolie uit de oven en van de accessoires.
- Reinig de ovenruimte voor het opwarmen met een vochtige doek. U verwijderd zo stof en eventuele verpakkingen.
- Monteer de FlexiClip-geleiders op de geleiderails en schuif alle platen, alsmede het rooster in de oven.
- Schakel de oven in met de Aan/Uit-toets .

Ovenfunctie kiezen verschijnt.

- Kies Professional .

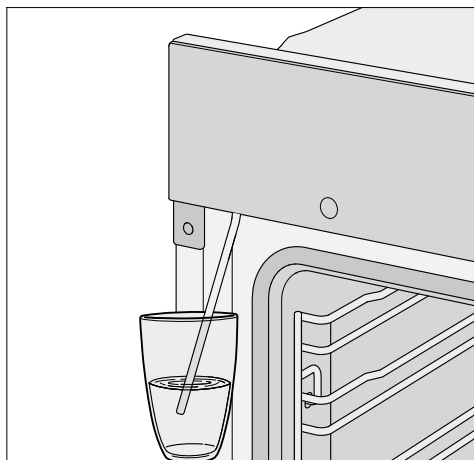
De voorgeprogrammeerde temperatuur verschijnt (160 °C).

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

- Stel de maximaal mogelijke temperatuur (250 °C) in.
- Bevestig met OK.
- Kies Automatische stoominjec..

U wordt verzocht het water te laten opzuigen.

- Vul een bakje met de benodigde hoeveelheid leidingwater.
- Open de deur.
- Klap de vulbuis links onder het bedieningspaneel naar voren.



- Steek de vulbuis in het bakje met leidingwater.
- Bevestig met OK.

Het opzuigen begint.

De werkelijk opgezogen hoeveelheid leidingwater kan minder zijn dan de gevraagde hoeveelheid. Er kan dan wat water in het bakje achterblijven.

- Verwijder het bakje na het opzuigen en sluit de deur.

U hoort nog een keer een kort pompge-luid. Het water dat zich nog in de vulbuis bevindt, wordt opgezogen.

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

Na enige tijd wordt automatisch een stoominjectie uitgevoerd.



Kans op letsel door waterdamp.

De naar buiten komende waterdamp is zeer heet.

Open de deur niet tijdens een stoominjectie.

Verwarm de ovenruimte gedurende minimaal een uur.

- Schakel na minstens een uur de oven met de Aan/Uit-toets  uit.

Ovenruimte reinigen na de eerste opwarming

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

De oven wordt heet tijdens het gebruik. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.

Laat de verwarmingselementen, ovenruimte en accessoires eerst afkoelen voordat u deze met de hand reinigt.

- Haal alle accessoires uit de ovenruimte en reinig deze handmatig (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”).
- Reinig de ovenruimte met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Sluit de deur pas als de ovenruimte droog is.

Instellingen

Tip:  Gedetailleerde informatie is beschikbaar via de QR-code op de voorpagina.

Overzicht instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Taal 	... deutsch english ... Standplaats
Dagtijd	Weergave Aan Uit* Nachtschakeling Tijdformaat 12 uur 24 uur* Instellen
Verlichting	Aan 15 seconden "Aan"* Uit
Display	Lichtsterkte  QuickTouch Aan Uit*
Volume	Geluidssignalen Melodie*  Solo-toon  Toetssignaal  Welkomstmelodie Aan* Uit
Eenheden	Temperatuur °C* °F
Booster	Aan* Uit
Voorgeprog. temperaturen	
Pyrolyse-advies	Aan Uit*
Naloop ventilator	Temperatuurgestuurd* Tijdgestuurd

* Fabrieksinstelling

Menupunt	Mogelijke instellingen
Veiligheid	Toetsvergrendeling Aan Uit* Vergrendeling  Aan Uit*
Miele@home	Activeren Deactiveren Verbindingsstatus Opnieuw instellen Resetten Instellen
Afstandsbediening	Aan* Uit
RemoteUpdate	Aan* Uit
Softwareversie	
Handelaar	Demo-functie Aan Uit*
Fabrieksinstellingen	Instellingen apparaat Voorgeprog. temperaturen

* Fabrieksinstelling

Instellingen

Menu “Instellingen” oproepen

In het menu Meer  | Instellingen kunt u de fabrieksinstellingen van uw oven naar uw persoonlijke voorkeuren aanpassen.

- Kies Meer .
- Kies Instellingen .
- Kies de gewenste instelling.

U kunt de instellingen controleren of wijzigen.

U kunt instellingen alleen wijzigen als op dat moment geen bereiding plaatsvindt.

Scan & Connect uitvoeren

De eerste ingebruikneming is uitgevoerd zonder Miele@home te installeren.

- Scan de QR-code.

Als u de Miele app geïnstalleerd heeft en over een gebruikersaccount beschikt, wordt u direct doorgestuurd naar het proces voor opname in een netwerk.

Als u de Miele app nog niet geïnstalleerd heeft, wordt u doorgestuurd naar de Apple App Store® of de Google Play Store™.

- Installeer de Miele app en maak een gebruikersaccount aan.
- Scan de QR-code opnieuw.

De Miele app leidt u door de installatie.



Hoofd- en submenu's

Menu	Voorgeprogrammeerde waarde	Bereik
Functies		
Hetelucht plus 	160 °C	30–250 °C
Boven-/Onderwarmte 	180 °C	30–280 °C
Braadautomaat 	160 °C	100–230 °C
Intensief bakken 	170 °C	50–250 °C
Grill groot 	240 °C	200–300 °C
Circulatiegrill 	200 °C	100–260 °C
Professional 	160 °C	130–250 °C
Pyrolyse 		
Automat. programma's 		
Meer 		
Onderwarmte	190 °C	100–280 °C
Eco-hetelucht	190 °C	100–250 °C
Ontdooien	25 °C	25–50 °C
Ontkalken		
Instellingen 		
Bedrijfsuren		

Bediening

Tip:  Via de QR-code op de voorpagina krijgt u in het hoofdstuk “Nuttige tips” informatie over de volgende onderwerpen:

- Professional
- Bakken
- Braden
- Grillen
- Ontdooien
- Koken op lage temperatuur
- Inmaken
- Drogen
- Serviesgoed verwarmen
- Bereiden van diepvriesproducten en kant-en-klaargerechten
- Automatische programma's
- Bereidingstabellen

Eenvoudige bediening

- Schakel de oven in.
- Het hoofdmenu verschijnt.
- Schuif het gerecht in de ovenruimte.
 - Kies de gewenste functie.

Eerst verschijnt de functie en daarna de voorgeprogrammeerde temperatuur.

- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur.

De voorgeprogrammeerde temperatuur wordt na enkele seconden overgenomen. U kunt de temperatuur achteraf wijzigen met de pijltoetsen.

- Bevestig met *OK*.

De werkelijke temperatuur verschijnt en de opwarmfase begint.

U kunt het stijgen van de temperatuur in het display volgen. Als de gekozen tem-

peratuur voor het eerst wordt bereikt, klinkt er een signaal.

- Gebruik na de bereiding de sensor-toets van de gekozen functie om de bereiding te beëindigen.
- Haal het gerecht uit de ovenruimte.
- Schakel de oven uit.

Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen

Zodra een bereidingsproces loopt, kunt u naargelang de functie de waarden of instellingen voor dit bereidingsproces wijzigen.

Naargelang de functie kunt u volgende instellingen wijzigen:

- Temperatuur
- Bereidingstijd
- Einde om
- Start om

Temperatuur wijzigen

U kunt de voorgeprogrammeerde temperatuur met Meer  | Instellingen  | Voorgeprog. temperaturen ook permanent aan uw persoonlijke wensen aanpassen.

- Raak de pijltoets $\wedge$ of $\vee$ aan of swipe in het veld  naar links of rechts tot het gewenste menupunt verschijnt.

In het display verschijnt de ingestelde temperatuur.

- Wijzig de ingestelde temperatuur via het navigatiegedeelte.

De temperatuur verandert in stappen van 5 °C.

- Bevestig met *OK*.

Het bereidingsproces gaat met de gewijzigde ingestelde temperatuur verder.

Bereidingstijden instellen

Het resultaat kan negatief worden beïnvloed als tussen het inschuiven van het gerecht en de starttijd veel tijd ligt. Verse levensmiddelen kunnen van kleur veranderen en zelfs bederven.

Bij het bakken kan het deeg uitdrogen en de werking van het rijsmiddel kan afnemen.

Kies een zo kort mogelijke tijd tot het starten van de bereiding.

U heeft het gerecht in de ovenruimte gezet, een functie gekozen en de nodige instellingen gekozen, zoals een temperatuur.

Als u een waarde invoert bij Bereidingstijd, Einde om of Start om via de sensortoets , kunt u het bereidingsproces automatisch laten uitschakelen of laten in- en uitschakelen.

- Bereidingstijd

Hier voert u de tijd in die voor de bereiding van een gerecht nodig is. Na afloop van deze tijd wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld. De maximale bereidingstijd die u kunt instellen, is afhankelijk van de gekozen functie.

- Einde om

Hiermee legt u het tijdstip vast waarop een bereiding moet worden beëindigd. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.

- Start om

Deze functie verschijnt pas in het menu als u Bereidingstijd of Einde om heeft ingesteld. Met Start om bepaalt u het tijdstip waarop de bereiding moet starten. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.

- Kies de sensortoets .
- Stel de gewenste tijden in.
- Bevestig met *OK*.
- Kies de sensortoets  om terug te keren naar het menu van de gekozen functie.

Ingestelde bereidingstijden wijzigen

- Kies de sensortoets .
- Kies de gewenste tijd.
- Bevestig met *OK*.
- Kies Wijzigen.
- Wijzig de ingestelde tijd.
- Bevestig met *OK*.
- Kies de sensortoets  om terug te keren naar het menu van de gekozen functie.

Bij stroomuitval worden de instellingen gewist.

Ingestelde bereidingstijden wissen

- Kies de sensortoets .
- Kies de gewenste tijd.
- Bevestig met *OK*.
- Kies Wissen.
- Bevestig met *OK*.
- Kies de sensortoets  om terug te keren naar het menu van de gekozen functie.

Als u Bereidingstijd wist, worden de ingestelde tijden voor Einde om en Start om ook gewist.

Als u Einde om of Start om wist, start de bereiding met de ingestelde bereidingstijd.

Bediening

Bereiding afbreken

- Kies de sensortoets van de gekozen functie of de sensortoets .
- Bevestig met **OK** wanneer Functie afbreken verschijnt.

De verwarming en de verlichting worden aansluitend uitgeschakeld. De ingestelde bereidingstijden worden gewist. Het hoofdmenu verschijnt.

Ovenruimte voorverwarmen

De functie **Booster** dient voor een snelle opwarming van de ovenruimte bij sommige functies.

U hoeft de ovenruimte slechts bij enkele bereidingen voor te verwarmen.

- De meeste gerechten kunt u in de koude oven zetten. Zo benut u ook de warmte van de opwarmfase.
- Bij de volgende bereidingen en functies moet u de oven wel voorverwarmen:
 - Donker brooddeeg en rosbief en filet met de functies **Hetelucht plus** , **Professional**  en **Boven-/Onderwarmte** .
 - Taart en gebak met korte bereidingstijd (tot ca. 30 minuten) en kwetsbaar deeg (bijvoorbeeld biscuit) met de functie **Boven-/Onderwarmte**  (zonder de functie **Booster**)

Booster

De functie **Booster** dient voor een snelle opwarming van de ovenruimte.

In de fabrieksinstellingen is deze functie ingeschakeld voor de volgende functies (**Meer**  | **Instellingen**  | **Booster** | **Aan**):

- **Hetelucht plus** 
- **Boven-/Onderwarmte** 

- **Braadautomaat** 
- **Professional** 

Als u een temperatuur instelt boven 100 °C en de functie **Booster** is ingeschakeld, wordt de ovenruimte met een snelle opwarmfase verwarmd tot de ingestelde temperatuur. Hierbij worden het bovenwarmte-/grillelement, het ringvormige verwarmingselement en de ventilator gelijktijdig ingeschakeld.

Kwetsbare deegsoorten (bijv. biscuit en koekjes) worden met de functie **Booster** van bovenaf te snel gebruid.

Bij deze bereidingen schakelt u de functie **Booster** uit.

Booster voor één bereiding uitschakelen

- Kies de instelling **Booster** | **Uit** voordat u de gewenste functie kiest.

De functie **Booster** is tijdens de opwarmfase uitgeschakeld. Alleen de verwarmingselementen die bij de functie horen, verwarmen de ovenruimte voor.

Als u aansluitend opnieuw een bereiding wilt starten met de functie **Booster**, kies dan de instelling **Booster** | **Aan** om de functie opnieuw in te schakelen.

Kookwekker

De functie Kookwekker gebruiken

De kookwekker  kunt u onder meer gebruiken als u iets buiten de oven bereidt, bijvoorbeeld als u eieren kookt.

U kunt de kookwekker ook gebruiken als u al tijden voor het automatisch in- of uitschakelen van de oven hebt ingesteld (bijvoorbeeld om u eraan te herinneren dat u na een bepaalde tijd kruiden of

vocht moet toevoegen).

- U kunt de kookwekker voor maximaal 59 minuten en 59 seconden instellen.

Tip: Gebruik voor een functie met vochttoevoer de kookwekker om u eraan te herinneren dat u eventuele handmatige stoominjecties op het juiste moment uitvoert.

Kookwekkertijd instellen

Als u voor de instelling Display | QuickTouch | Uit hebt gekozen, moet u eerst de oven inschakelen om een kookwekkertijd te kunnen instellen. De aflopende kookwekkertijd wordt dan weergegeven terwijl de oven uitgeschakeld is.

Voorbeeld: u wilt eieren koken en stelt een tijd in van 6 minuten en 20 seconden.

- Kies de sensortoets .
- Kies Kookwekker als de bereiding actief is.

In het display verschijnt Instellen 00:00 min.

- Stel dit in op 06:20 met behulp van het navigatiegedeelte.
- Bevestig met OK.

De tijd wordt opgeslagen.

Als de oven uitgeschakeld is, verschijnen de aflopende kookwekkertijd en  in plaats van de dagtijd.

Als op dat moment een bereiding actief is **zonder** ingestelde kooktijd, verschijnen de aflopende kookwekkertijd en het symbool  zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.

Als op dat moment een bereiding actief is **met** ingestelde kooktijd, loopt de kookwekker op de achtergrond verder, omdat de kooktijd voorrang krijgt in het display.

Wanneer u zich in een menu bevindt, loopt de kookwekker op de achtergrond verder.

Als de kookwekkertijd is afgelopen, knippert , de tijd wordt bijgeteld en er klinkt een geluidssignaal.

- Kies de sensortoets .
- Bevestig indien nodig met OK.

De akoestische en optische signalen worden uitgeschakeld.

Kookwekkertijd wijzigen

- Kies de sensortoets .
 - Kies Kookwekker als de bereiding actief is.
 - Kies Wijzigen.
 - Bevestig met OK.
- De kookwekkertijd verschijnt.
- Wijzig de kookwekkertijd.
 - Bevestig met OK.

De gewijzigde tijd wordt opgeslagen.

Kookwekkertijd wissen

- Kies de sensortoets .
- Kies Kookwekker als de bereiding actief is.
- Kies Wissen.
- Bevestig met OK.

De kookwekkertijd wordt gewist.

Reiniging en onderhoud

Tip:  Gedetailleerde informatie is beschikbaar via de QR-code op de voorpagina.

 **Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.**

De oven wordt heet tijdens het gebruik. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.

Laat de verwarmingselementen, ovenruimte en accessoires eerst afkoelen voordat u deze met de hand reinigt.

 **Kans op letsel door elektrische schok.**

De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken.

Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen wanneer u ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. Met name het front van de oven kan door een ovenreiniger beschadigd raken. Alle oppervlakken zijn krasgevoelig. Bij glazen oppervlakken kunnen krassen glasbreuk tot gevolg hebben. Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen, mogen de volgende reinigingsmiddelen niet worden gebruikt:

- soda-, ammoniak-, zuur- en chloridehoudende reinigingsmiddelen
- kalkoplossende reinigingsmiddelen op het front

- schurende reinigingsmiddelen (zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en poetssteen)
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal
- reinigingsmiddelen voor vaatwassers
- glasreinigers op matte oppervlakken
- reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten
- schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten)
- vlekensponsjes
- scherpe metalen schrapers (bijv. metalen spatels)
- staalwol
- roestvrijstalen spiralen op matte oppervlakken en FlexiClip-geleiders
- ovenreinigers
- puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen

De accessoires zijn niet geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.

Tip: Verontreinigingen door vruchtensap of deeg door een slecht sluitende bakvorm kunt u gemakkelijker verwijderen als de ovenruimte nog enigszins warm is.

Tips voor gemakkelijker reinigen:

- Bouw de deur uit.
- Bouw de geleiderails met de FlexiClip-geleiders uit (indien aanwezig).
- Klap het bovenwarmte-/grillelement omlaag.

Normale verontreinigingen verwijderen

Normale verontreinigingen verwijderen

- Verwijder normale verontreinigingen bij voorkeur meteen met warm water, gewoon afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Verwijder resten van reinigingsmiddelen grondig met schoon water. Dit is vooral belangrijk bij onderdelen die zijn veredeld met PerfectClean. Resten reinigingsmiddel hebben namelijk een ongunstig effect op de anti-aanbakwerking.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Hardnekkige verontreinigingen (behalve bij de FlexiClip-geleiders)

Door overgelopen vruchtensap of braadresten kunnen op oppervlakken blijvende verkleuringen en doffe plekken ontstaan. Deze vlekken hebben geen invloed op de gebruikseigenschappen.

Probeer dergelijke vlekken niet hoe dan ook te verwijderen. Gebruik alleen de beschreven hulpmiddelen.

- Verwijder vastzittende verontreinigingen met een glasschraper of een spiraalsponsje (bijvoorbeeld Spontex Spirinett), warm water en afwasmiddel.

Hardnekkige verontreinigingen op de FlexiClip-geleiders

De FlexiClip-geleiders zijn voorzien van speciaal vet. Bij reiniging in de afwasautomaat wordt dit vet verwijderd. De geleiders zullen dan minder goed glijden.

Reinig de geleiders daarom nooit in de afwasautomaat.

Bij hardnekkige verontreinigingen aan de oppervlakken of als de kogellagers vastkleven (bijvoorbeeld door overgelopen vruchtensap), gaat u als volgt te werk:

- Week de FlexiClip-geleiders kort (ca. 10 minuten) in een heet sopje van afwasmiddel in. Indien nodig kunt u ook de harde kant van een keukensponsje gebruiken. De kogellagers kunt u met een zachte borstel reinigen.

Na de reiniging kunnen kleurveranderingen en lichte vlekken ontstaan. Het functioneren van de geleiders wordt hierdoor niet beïnvloed.

Ovenruimte

Afhankelijk van de vuilgraad kunt u de ovenruimte als volgt reinigen:

- Handmatige reiniging voor lichte vervuiling
- Met de functie Pyrolyse  voor matige vervuiling

Rondom de ovenruimte bevindt zich een dichting van glaszijde die op de glasplaat van de deur aansluit. Door wrijven en schuren kan de dichting beschadigd raken.

Het is beter om de dichting van glaszijde niet te reinigen.

Deur

De deur weegt ca. 6 kg.

De deur bestaat uit een open systeem met 3 glasplaten die deels een warmte-reflecterende coating hebben.

Als de oven in gebruik is, wordt extra lucht door de deur geleid, zodat de buitenste glasplaat koel blijft.

Ga als volgt te werk om de deurruiten te reinigen:

1. Deur uitbouwen
2. Deur uit elkaar halen
3. Deurvensters reinigen
4. Deur monteren
5. Deur inbouwen

De meeste storingen en problemen kunt u zelf verhelpen. In veel gevallen kunt u tijd en kosten besparen, omdat u de Miele Service niet hoeft in te schakelen.

Ga naar www.miele.nl/support/customer-assistance voor meer informatie over hoe u fouten zelf kunt oplossen.



Meldingen in het display

Probleem	Oorzaak en oplossing
Het display is donker.	U heeft de instelling Dagtijd Weergave Uit gekozen. Daardoor is het display donker als de oven is uitgeschakeld. ■ Zodra u de oven inschakelt, verschijnt het hoofdmenu. Als de dagtijd blijvend moet worden weergegeven, kiest u de instelling Dagtijd Weergave Aan. De stroomvoorziening van de oven is niet in orde. ■ Controleer of de stekker van de oven in het stopcontact zit. ■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorgeslagen is. Neem contact op met een electricien of met Miele.
In het display verschijnt Vergrendeling  als u de oven inschakelt.	De vergrendeling  is ingeschakeld. ■ Bevestig met OK. Druk 6 sec. op "OK" verschijnt. ■ Schakel de vergrendeling voor een bereiding uit door de sensortoets OK minstens 6 seconden ingedrukt te houden. ■ Om de vergrendeling permanent uit te schakelen, kiest u de instelling Veiligheid Vergrendeling  Uit.
In het display verschijnt 12:00.	De stroomvoorziening was langer dan 150 uur onderbroken. ■ Stel de dagtijd en de datum opnieuw in.
In het display verschijnt Stroomstoring.	Er was een stroomstoring. Een lopende bereiding is hierdoor onderbroken. ■ Schakel de oven uit en weer in. ■ Start de bereiding opnieuw.

Problemen oplossen

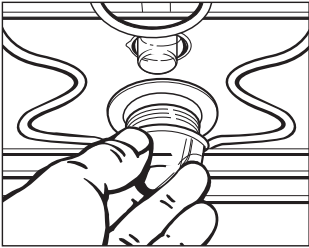
Probleem	Oorzaak en oplossing
In het display verschijnt Max.bedrijfsduur bereikt.	De oven stond langer dan gebruikelijk aan. De veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. ■ Bevestig met <i>OK</i> . Het apparaat is nu weer klaar voor gebruik.
In het display verschijnt  Fout F32 .	De deurvergrendeling voor de pyrolyse sluit niet. ■ Schakel de oven uit en weer in. Start vervolgens de pyrolyse opnieuw. ■ Neem contact op met Miele als de melding herhaaldelijk verschijnt.
In het display verschijnt  Fout F33 .	De deurvergrendeling voor de pyrolyse opent niet. ■ Schakel de oven uit en weer in. ■ Neem contact op met Miele als de deurvergrendeling niet wordt opgeheven.
Fout en een hier niet vermelde foutmelding verschijnen in het display.	Een probleem dat u niet zelf kunt verhelpen. ■ Neem contact op met de Miele Service.
Als u de functie Ontkalen kiest, verschijnt in het display Deze functie is momenteel niet beschikbaar.	Het stoomsysteem is defect. ■ Neem contact op met Miele.

Onverwacht gedrag

Probleem	Oorzaak en oplossing
De sensortoetsen reageren niet.	U heeft de instelling Display QuickTouch Uit gekozen. Daardoor reageren de sensortoetsen niet als de oven is uitgeschakeld. ■ Zodra u de oven inschakelt, reageren de sensortoetsen. Als u wilt dat de sensortoetsen ook bij een uitgeschakelde oven reageren, kiest u de instelling Display QuickTouch Aan .
	De oven is niet op het elektriciteitsnet aangesloten. ■ Controleer of de stekker van de oven in het stopcontact zit. ■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorgeslagen is. Neem contact op met een elektricien of met Miele.
	Er is een probleem met de besturing. ■ Raak de Aan/Uit-toets  aan totdat het display wordt uitgeschakeld en de oven opnieuw wordt gestart.
De sensortoets  knippert wanneer u de oven inschakelt.	U heeft de oven nog niet opgenomen in een wifi-netwerk. De sensortoets knippert om aan te geven dat u de oven eenvoudig met deze sensortoets met een netwerk kunt verbinden. Nadat de oven enkele keren is in- en uitgeschakeld knippert de sensortoets niet meer, maar de netwerkfunctie blijft actief.
U hoort geen geluidssignaal.	De geluidssignalen zijn uitgeschakeld of te zwak ingesteld. ■ Schakel de geluidssignalen in of verhoog de geluidsterkte met de instelling Volume Geluidssignalen .
De oven wordt niet heet.	De demo-functie is ingeschakeld. U kunt sensortoetsen en menupunten in het display selecteren, maar de ovenverwarming functioneert niet. ■ Deactiveer de demo-functie via de instelling Handelaar Demo-functie Uit .

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak en oplossing
Voor een bereiding met vochttoevoer wordt geen water opgezogen.	De demo-functie is geactiveerd. U kunt menupunten in het display en sensortoetsen selecteren, maar de pomp van het stoomsysteem functioneert niet. ■ Deactiveer de demo-functie via Instellingen Handelaar Demo-functie Uit.
	De pomp van het stoomsysteem is defect. ■ Neem contact op met Miele.
De oven is vanzelf uitgeschakeld.	Om energie te besparen wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld als het na het inschakelen of na afloop van een bereiding gedurende enige tijd niet wordt bediend. ■ Schakel de oven weer in.
De ovenverlichting wordt na korte tijd uitgeschakeld.	U heeft de instelling Verlichting 15 seconden "Aan" gekozen. ■ Als u de ovenverlichting tijdens de hele bereiding wilt inschakelen, kiest u de instelling Verlichting Aan.
De ovenverlichting is defect.	U hebt de instelling Verlichting Uit gekozen. ■ Met behulp van de sensortoets  schakelt u de ovenverlichting weer voor 15 seconden in. ■ Indien gewenst, kiest u de instelling Verlichting Aan of 15 seconden "Aan".

Probleem	Oorzaak en oplossing
De ovenverlichting wordt niet ingeschakeld. 	De halogeenlamp is defect. ⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken. De oven wordt heet tijdens het gebruik. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires. Laat de verwarmingselementen, ovenruimte en accessoires eerst afkoelen voordat u deze met de hand reinigt. ■ Koppel de oven los van het elektriciteitsnet. Trek hiervoor de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering van de elektrische installatie uit. ■ Draai de lampafdekking los (kwartslag naar links draaien). Trek de afdekking met de dichtring naar beneden toe uit de behuizing. ■ Vervang de halogeenlamp (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sokkel G9). ■ Plaats de lampafdekking met de dichtring terug en draai de afdekking weer vast (naar rechts draaien). ■ Sluit de oven weer aan op het elektriciteitsnet.

Onbevredigend resultaat

Probleem	Oorzaak en oplossing
Na de pyrolyse bevinden zich nog verontreinigingen in de ovenruimte.	Tijdens de pyrolyse wordt aanwezige vervuiling verbrand, waarna eventueel as achterblijft. ■ Verwijder de as met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schone, vochtige microvezeldoek. Als u daarna nog steeds relatief grove verontreinigingen ziet, herhaalt u de pyrolyse met een langere pyrolyseduur.

Ongewone geluiden

Probleem	Oorzaak en oplossing
Na de bereiding is een geluid te horen.	De koelventilator blijft ingeschakeld na een bereiding.

Service

Op www.miele.com/service vindt u informatie over hoe u zelf storingen kunt verhelpen en over Miele onderdelen.

Contact bij storingen

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u uw Miele vakhandelaar of Miele.

Een bezoek van een technicus kunt u online op www.miele.com/service boeken.

De contactgegevens van de afdeling klantcontacten van Miele vindt u achteraan in dit document.

Miele heeft de typeaanduiding en het serienummer nodig (Fabr./SN/Nr.). Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Deze informatie vindt u op het typeplaatje dat zich achter de deur op het frontgedeelte bevindt.

Garantie

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie zie de bijgevoegde garanti voorwaarden.

Gedrukte gebruiksaanwijzing bestellen

Bij Miele kunt u gratis een gedrukte gebruiksaanwijzing met gedetailleerde informatie bestellen.

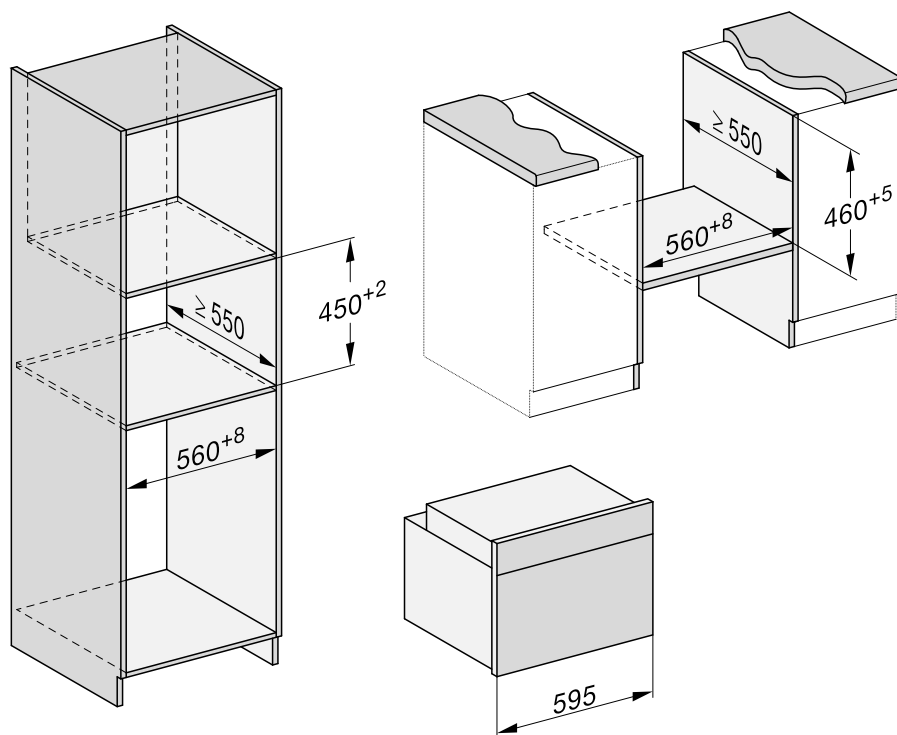
Alle contactgegevens van Miele vindt u aan het einde van dit document. Vermeld de typeaanduiding en het serienummer op het typeplaatje.

Inbouwmaten

De afmetingen zijn in mm aangegeven.

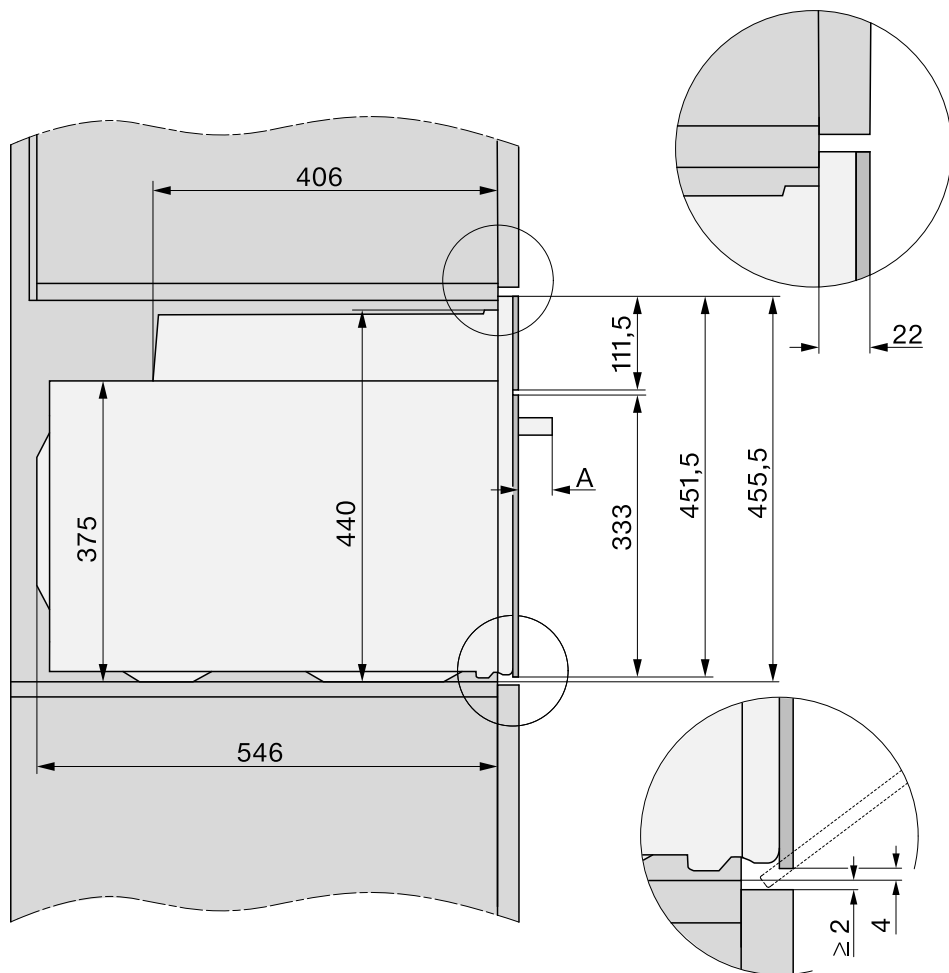
Inbouw in een boven- of onderkast

Als u de oven onder een kookplaat wilt inbouwen, let dan op de aanwijzingen voor het inbouwen van de kookplaat en op de inbouwhoogte van de kookplaat.



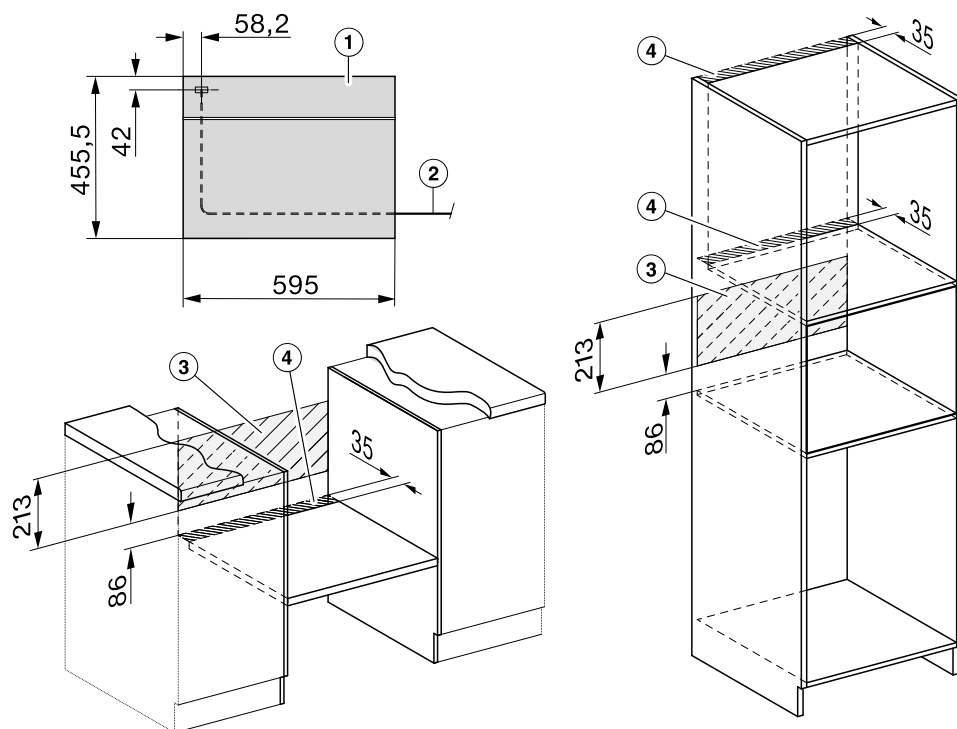
Installatie

Zijaanzicht



- A** H 71xx: 43 mm
H 72xx: 47 mm

Aansluitingen en ventilatie



- ① Vooraanzicht
- ② Lengte van de aansluitkabel = 1.500 mm
- ③ Geen aansluiting in dit gedeelte
- ④ Ventilatie-opening min. 150 cm²

Installatie

Oven inbouwen

Gebruik de oven alleen wanneer deze is ingebouwd. Alleen dan is veilig gebruik gegarandeerd.

Voor een correcte werking van de oven moet voldoende koellucht worden aangevoerd. Andere warmtebronnen (zoals een open haard) mogen de benodigde koellucht niet te veel verwarmen.

Let bij de inbouw beslist op het volgende:

De tussenbodem waarop de oven wordt geplaatst, mag niet op de wand aansluiten.

Monteer geen warmtewerende lijsten aan de zijwanden van de keukenkast.

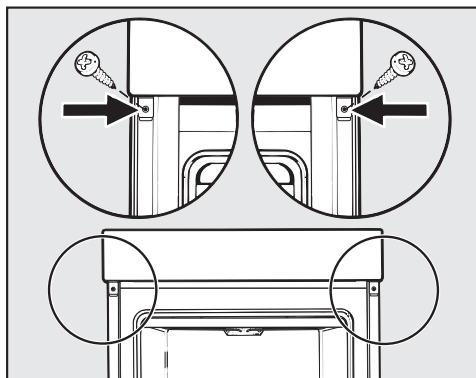
- Sluit de oven op het net aan.

De deur kan beschadigd raken als u de deurgreep gebruikt om de oven te dragen.

Gebruik voor het dragen de grepen aan de zijkant van de oven.

Het is zinvol om voor de inbouw de deur en de accessoires te verwijderen. De oven is dan lichter, wanneer u deze in de ombouwkast schuift, en u kunt niet per ongeluk de deurgreep gebruiken om de oven op te tillen.

- Schuif de oven in de ombouwkast en stel de oven af.
- Open de deur als u deze niet heeft verwijderd.



- Bevestig de oven met de meegeleverde schroeven aan de zijwanden van de ombouwkast.
- Installeer de deur opnieuw indien nodig.

Elektrische aansluiting



Gevaar voor verwondingen!

Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen waarvoor Miele niet aansprakelijk kan worden gesteld.

De aansluiting op het elektriciteitsnet mag uitsluitend uitgevoerd worden door een erkend elektricien die goed op de hoogte is van de voorschriften in uw land en de bijkomende voorschriften van de plaatselijke elektriciteitsleveranciers en die deze voorschriften zorgvuldig naleeft.

De elektrische installatie moet volgens de daarvoor geldende normen (zoals NEN 1010) zijn geïnstalleerd.

Aansluiting op een contactdoos (volgens NEN 1010) is aan te bevelen, aangezien dit eventuele werkzaamheden van een technicus vergemakkelijkt.

Als de gebruiker niet meer bij de contactdoos kan komen of als er sprake is van een **vaste aansluiting**, moet het apparaat via een schakelaar met alle polen van de netspanning kunnen worden losgekoppeld.

Werkshakelaars zijn schakelaars met een contactopening van minstens 3 mm. Geschikte schakelaars zijn zelfuitschakelaars, zekeringen en relais (EN 60335).

Voordat u het apparaat aansluit, dient u de **aansluitgegevens** (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant bij de ovenruimte. De

waarden op het typeplaatje en de waarden van het elektriciteitsnet moeten overeenkomen.

Vermeld altijd de volgende gegevens als u contact opneemt met Miele:

- Typeaanduiding
- Serienummer
- Aansluitgegevens (netspanning/frequentie/maximale aansluitwaarde)

Als de aansluiting wordt veranderd of als de aansluitkabel vervangen wordt, moet een aansluitkabel van het type H 05 VV-F met een geschikte draaddoorsnede gebruikt worden.

Tijdelijk of doorlopend gebruik van een autonome of niet-netsynchrone energievoorziening (zoals microgrids, back-upsysteem) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorziening voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard.

De veiligheidsvoorzieningen in de huisinstallatie en in dit Miele product moeten ook werken bij gebruik van een microgrid of bij een niet-netsynchrone energievoorziening. Indien nodig moeten ze door gelijkwaardige voorzieningen in de installatie worden vervangen.

Oven

De oven is voorzien van een 3-aderige kabel met stekker en is geschikt voor aansluiting op wisselstroom 230 V, 50 Hz.

Het apparaat moet met 16 A zijn beveiligd en worden aangesloten op een geaarde contactdoos die volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

Maximale aansluitwaarde: zie typeplaatje.

Aanwijzingen voor keuringsinstituten

Testgerechten volgens EN 60350-1

Testgerechten (accessoires)		 [°C]		 ³	 [min]
Small cakes (1 bakplaat ¹)		150	—	2	25–35
		160 ⁴	—	2	20–30
Small cakes (2 bakplaten ¹)		140	—	1+2	35–45
Sprotsen (1 bakplaat ¹)		140	—	2	40–50
		160 ⁴	—	2	20–30
Sprotsen (2 bakplaten ¹)		140	—	1+2	45–55 ⁶
Appeltaart (bak- en braadrooster ¹ , springvorm ² , Ø 20 cm)		160	—	2	80–100
		180	—	1	80–90
Zacht biscuitdeeg (bak- en braadrooster ¹ , springvorm ² , Ø 26 cm)		180 ⁴	—	1	20–35
	 ³	150–180 ⁴	—	1	20–45
Toast (bak- en braadrooster ¹)		300	—	2	5–8
Burgers (bak- en braadrooster ¹ op universele bakplaat ¹)		300 ⁵	—	2	15–25 ⁷

 functie,  temperatuur,  booster, ³ niveau,  bereidingstijd,  Hetelucht plus,
 Boven-/Onderwarmte,  Grill groot, ✓ aan, — uit

¹ Gebruik alleen originele Miele onderdelen.

Bouw de FlexiClip-geleiders uit, indien aanwezig.

² Gebruik een matte, donkere springvorm.

Zet de springvorm in het midden op het bak- en braadrooster.

³ Kies in het algemeen de laagste temperatuur en controleer het gerecht na de kortere bereidingstijd.

⁴ Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.

⁵ Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.

⁶ Haal de bakplaten uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.

⁷ Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de tijd om.

Energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1

De energie-efficiëntieklasse wordt volgens EN 60350-1 berekend.

Energie-efficiëntieklasse: A+

Neem de volgende opmerkingen in acht bij het uitvoeren van de meting:

- Voer de meting uit met de functie Eco-hetelucht .
- Kies de instelling Verlichting | 15 seconden "Aan" (zie hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Verlichting").
- Tijdens de meting mogen zich alleen de voor de meting benodigde accessoires in de ovenruimte bevinden.
Laat geen andere accessoires in de ovenruimte achter, zoals FlexiClip-geleiders of katalytisch geëmailleerde onderdelen, zoals speciale zij- of bovenwanden.
- Een belangrijke voorwaarde voor de berekening van de energie-efficiëntieklasse is dat de deur tijdens de meting goed gesloten is.
Afhankelijk van de gebruikte meetelementen kan de afdichtfunctie van de deurdichting ongunstig worden beïnvloed. Dit kan gevolgen hebben voor het meetresultaat.
Dit probleem kan worden opgelost door tegen de deur te drukken. Daarvoor kunnen soms adequate technische hulpmiddelen nodig zijn. Dit probleem treedt niet op bij normaal gebruik.

Productkaart voor huishoudelijke bakovens

volgens gedelegeerde verordening (EU) Nr. 65/2014 en verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Identificatie van het model	H 7244 BP
Energie-efficiëntie-index/ovenruimte ($EEl_{ovenruimte}$)	80,7
Energie-efficiëntieklasse/ovenruimte	
A+++ (meest efficiënt) tot D (minst efficiënt)	A+
Energieverbruik per cyclus en ovenruimte in conventionele modus	0,90 kWh
Energieverbruik per cyclus en ovenruimte in hetelucht-modus	0,61 kWh
Aantal ovenruimten	1
Verwarmingsbronnen per ovenruimte	electric
Volume van de ovenruimte	49 l
Massa van het apparaat	38,0 kg

Technische gegevens

Verbruik in uitstand, dagtijdweergave uit	max. 0,3 W
Verbruik in uitstand, dagtijdweergave aan	max. 0,8 W
Verbruik in netwerkgebonden stand-by	max. 2,0 W
Tijd tot automatisch schakelen naar uitstand	20 Min
Tijd tot automatisch overschakelen naar netwerkgebonden stand-by	20 Min
Frequentieband van de wifi-module	2,4000 – 2,4835 GHz
Zendvermogen van de wifi-module	max. 100 mW

Conformiteitsverklaring

Hiermee verklaart Miele dat deze oven met magnetron voldoet aan richtlijn 2014/53/EU.

U kunt de volledige tekst van deze EU-conformiteitsverklaring op de volgende internetadressen vinden:

- www.miele.nl Downloads of www.miele.be/nl Downloads
- Service, informatie opvragen, gebruiksaanwijzingen, op <https://miele.nl/gebruiksaanwijzingen> of <https://miele.be/gebruiksaanwijzingen> door de productnaam of het serienummer in te voeren

Auteursrechten en licenties voor de communicatiemodule

Voor de bediening en besturing van de communicatiemodule gebruikt Miele eigen software of software van derden waarvoor geen opensource-licentievoorwaarde geldt. Deze software/softwarecomponenten zijn auteursrechtelijk beschermd. De auteursrechten van Miele en derden dienen in acht te worden genomen.

Bovendien bevat deze communicatiemodule softwarecomponenten die onder opensource-licentievoorwaarden worden verspreid. U kunt deze opensource-componenten en de bijbehorende verwijzingen naar auteursrechten, kopieën van de betreffende toepasselijke licentievoorwaarden en eventueel overige informatie lokaal per IP via een webbrowser (https://<ip_adresse>/Licenses) oproepen. De daar beschreven aansprakelijkheids- en garantieregelingen van de opensource-licentievoorwaarden zijn alleen van toepassing op de betreffende rechthebbenden.

**Plan nu zelf een serviceafspraak via www.miele.nl.
Snel en gemakkelijk.**

Bezoek op **www.miele.nl** ook de Miele webshop voor een compleet overzicht van alle accessoires, toebehoren en reinigings- en onderhoudsproducten voor uw Miele apparaat.

U kunt ook bellen met onze afdeling Klantcontacten, bereikbaar via telefoonnummer (0347) 37 88 88.

**Miele Nederland B.V.
Postbus 166
4130 ED VIANEN
(0347) 37 88 88**

**Bezoek het Miele Experience Center:
De Limiet 2
4131 NR VIANEN**

nv Miele België
Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)

Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16 (Ma.-Vr. 8u-17u)

E-mail: contact@miele-support.be

Internet: www.miele.be

**Maak een afspraak in het Miele Experience Center
in Brussel, Mollem, Antwerpen of Hasselt**
<https://www.miele.be/nl/c/miele-belgie-200.htm>

Duitsland - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

H 7244 BP

nl-NL, BE

M.-Nr. 11 359 112 / 01 / 001